



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### SCHWARTENMAGEN

Zwiebeln, Vinaigrette

### SEEZUNGE DUGLÉRE

Scampi, Tomaten, Champignons, Oscietra Kaviar

### ROTBARBE

Artischocke, Chorizo, Miesmuscheln

### «CHÄSSPÄTZLI»

Périgord Trüffel

### PERLHUHN «PUY DE DOME»

Spitzmorcheln, Albufeira, Pommes soufflées

### LITSCHI & SCHOKOLADE

Karamell, Koriander

#### Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	280.
5 Gerichte (ohne Rotbarbe)	260.
4 Gerichte (ohne Rotbarbe & Chässpätzli)	240.

Monika Huber  
Saucier

Daniel Simunic  
Pâtissier

Joel Nötzli  
Entremetier

Christian Kuchler  
Chef de cuisine



## KLASSIKER

### VORSPEISEN

<b>SASHIMI</b> Balfego Thunfisch an Wasabi-Marinade, Soja	48.
<b>DUETT VON DER ENTENLEBER</b> exotische Früchte, Brioche	48.
<b>NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE</b> Tatar, Oscietra Kaviar, Thaicurry	75.

### ZWISCHENGERICHTE

<b>FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)</b> Petersilie, Knoblauch, braune Butter	56.
<b>ESSENZ VON KRUSTENTIEREN</b> bretonischer Hummer, Kaisergranat	56.-
<b>RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ</b> Entenleber, Périgord-Trüffelsauce Hauptgang	50. 75.

### HAUPTGERICHTE

<b>ATLANTIK STEINBUTT</b> Spitzmorcheln, Garten-Erbesen, Vin Jaune	85.
<b>CORDON BLEU VOM KALB</b> Périgord-Trüffel, Brie de Meaux, Spätzle oder Pommes allumettes	72.
<b>BLACK ANGUS RINDSFILET</b> Gemüse Chartreuse, Kartoffel-Rosmarin Püree	85.-
<b>PYRENÄEN MILCHLAMM SCHULTER (FÜR 2 PERSONEN)</b> Junger Knoblauch, Ratatouille	165.

### DESSERT

<b>APFEL 2023</b> Frischkäse, Melisse	42.
<b>ANANAS-KAFFEE</b> Salbei	42.